

ABSTRAK

PENGARUH PENAMBAHAN *EXTRA VIRGIN OLIVE OIL* (EVOO) TERHADAP STABILITAS FISIKOKIMIA PASTA TOMAT SEBAGAI *ANTIAGING* TOPIKAL

Feby Fitri Nurjanah

Likopen merupakan salah satu antioksidan potensial yang memiliki efek *antiaging*. Produk olahan tomat, terutama pasta tomat, mengandung banyak sekali likopen. Selama masa penyimpanan, autooksidasi dari likopen dapat menyebabkan ketidakstabilan likopen itu sendiri. Likopen akan mengalami degradasi yang dapat menyebabkan fragmentasi molekul likopen. Penambahan minyak dapat mencegah terjadinya proses autooksidasi likopen melalui mekanisme *blocking action*. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk menentukan pengaruh penambahan *Extra Virgin Olive Oil* (EVOO) terhadap stabilitas fisikokimia pasta tomat. Dalam penelitian ini, pasta tomat dibuat dengan metode kukus kedalam dua bentuk preparasi, yaitu pasta tomat dengan penambahan EVOO dan pasta tomat tanpa penambahan EVOO. Stabilitas fisikokimia diuji dengan metode *realtime test* dan *thermal cycling test*. Pengujian dilakukan dengan membandingkan karakteristik pasta tomat (organoleptis, kapasitas penyebaran, pH, dan kadar likopen dalam pasta tomat) sebelum, setelah, dan selama pengujian stabilitas. Hasil pengujian stabilitas secara *realtime* menunjukkan bahwa penambahan EVOO dapat meningkatkan stabilitas organoleptis, kapasitas penyebaran, dan kadar likopen dalam pasta tomat. Laju penurunan kadar likopen dalam pasta tomat antar waktu (k) menunjukkan bahwa pasta tomat tanpa penambahan EVOO memiliki stabilitas yang lebih rendah dibandingkan dengan pasta tomat dengan penambahan EVOO. Perubahan suhu dalam metode *thermal cycling test* tidak memberikan pengaruh terhadap stabilitas organoleptis, pH, dan kadar likopen dalam pasta tomat.

Kata Kunci: pasta tomat, *extra virgin olive oil*, stabilitas fisikokimia, *realtime test*, *thermal cycling test*